

okoladni rolat (8)



težina: **lako**

za: **12** osoba

vreme pripreme: **30** min

Sastojci

Potrebno je:

- **5** jaja odvijiti bjelanca od zumanaca
- **5** kašika šecera
- **2** kašiketople vode
- **3** kašike kakaa
- **3** kašike brašna
- **1** cajna kašica praprška za pecivo

Fil:

- **200** ml vrhnja za slag
- **125** g krem sira
- **1** kašika instant kafe
- po ukusu (**oko 3** kašike) šecer

Glazura:

- **100** g cokolade za kuvanje
- **2** kašike ulja
- **2** kašike marmelade (bilo koje)

Priprema

Odvojiti žumanjke od bjelanjaka. U dublju posudu staviti žumanjke i šefer i umutiti da posvjetle, postanu

pjenasti. Dodati vodu, moja je bila mlaka, promiješati. Dodati prosijano brašno, kakao i prašak za pecivo te ponovo mutiti i na kraju dodati umucena bjelanca, koje moramo rucno lagano umiješati u smjesu. Tepsiju 30x40cm, premazati masnocom i posuti brašnom ili staviti papir za pecenje pa ravnomjerno razmazati smjesu za rolat. Peci u predhodno zagrijanoj rerni na 200C oko 12-15minuta. Ispeceno uviti u rolat! Ako ste pekli na papiru za pecenje, umotajte ga zajedno sa papirom, ali ako ste samo pobrasnili tepsiju, tada treba uzeti cistu kuhinjsku salvetu i umotati u nju rolat! Za kremu mi je trebalo: 200 ml vrhnja za šlag, 125g krem sira, 1 žlica nes kafe (direktno dodati u smjesu), šefer po vašem ukusu. Ja sam dodala 3 velike žlice! To sve zajedno umutiti polako da se smjesa lijepo zgusne. Odmotati rolast, premazati sirnim nadjevom i ponovo zarolati. Glazura: Ja sam otopila 100g tamne cokolade za kuhanje sa 2 žlice ulja i time prelila rolat ali sam ga prije prelivanja cokoladom, premazala marmeladom od kajsije!

Savet

Rolat možete, ali i ne morate premazivati marmeladom porije nego stavite okoladnu glazuru. Ja to radim uvijek jer okolada lijepo ostane glatka na površini!